

Fortalecimiento de las tareas del INTI como proveedor de ensayos de aptitud

Departamento de Metrología Científica e Industrial, INTI- Carnes, INTI- Concepción del Uruguay, INTI-Cereales y Oleaginosas, INTI-Mar del Plata, INTI Lácteos

Celia Puglisi, Diego Palacios, Edmundo Simionato, Felipe C. Otamendi, Juan C. Musmeci, Ana Ribeto Mariana Trossero, Liliana Castro, Gladys Mastromónaco ,Sandra Sarquis, Ivana Palacios, Beatriz Macias, Gretel Scelzi, Patricia Labacà, Liliana Giorgi, Marcela Murphy, Claudia Pecorino , Fabiana Castro, Alberto Pazos,

cpuglisi@inti.gob.ar

OBJETIVO

Como Laboratorio Nacional de Metrología el INTI debe contar con herramientas metrológicas que permitan garantizar la calidad de las mediciones que realizan los laboratorios del país. Entre ellas se encuentran los ensayos de aptitud, por lo cual se generó un proyecto de tareas adicionales, Expediente 777213, aprobado por Disposición de Presidencia No. 119/08

DESCRIPCIÓN

En el mencionado proyecto se solicitaron algunos equipos que se requerían para poder desarrollar tareas de preparación y conservación de muestras , tales como freezer hasta -70°C , heladeras y un liofilizador que se instaló en INTI-Cereales y Oleaginosas.

En la primera etapa del proyecto se decidió trabajar en el desarrollo de muestras para interlaboratorios microbiológicos a fin de ampliar la oferta que hasta ese momento solo existía para matriz láctea.

Se inició el trabajo en matriz de pescado en INTI – Mar del Plata y en matriz carne en INTI-Carne.

RESULTADOS

a.- Ensayo interlaboratorio para la detección de *Listeria spp* y *Listeria monocitogenes* en pescado.

Este ejercicio fue organizado por INTI-Mar del Plata y se ofreció a los laboratorios de microbiología de INTI como prueba piloto.

Participaron de esta prueba los laboratorios de microbiología de:

INTI-Lácteos PTM

INTI-Lácteos Rafaela

INTI- Carnes

INTI- Cereales y Oleaginosas

La muestra consistió en una pasta de pescado liofilizada, la cual se inoculó con un cultivo puro

de *Listeria monocitogenes* ATCC 19115 para determinar presencia o ausencia.

Los cuatro participantes pudieron detectar satisfactoriamente la presencia del microorganismo.

b- Ensayo interlaboratorio para la detección de *Salmonella spp* . Este ejercicio fue organizado por INTI- Carnes e INTI-Lácteos. La muestra era una matriz cárnica molida y envasada en una lata sellada y esterilizada posteriormente.

Se envió además un vial conteniendo el microorganismo liofilizado.

INTI- Cereales y Oleaginosas

INTI- Mar del Plata

INTI- Concepción del Uruguay

INTI- Frutas y Hortalizas

Se invitó especialmente al laboratorio ZORMEX.

En este caso los resultados del ejercicio fueron satisfactorios.

El día 1 de septiembre del corriente año se efectuó una reunión en el PTM, con la participación de los expertos técnicos y se concluyó que las muestras eran adecuadas y que estos interlaboratorios luego de una evaluación final pasarán a la etapa de la oferta al público.